Halloween cookies: recipe for trick or treat

Pour 60 cookies (http://blog.maisoncupcake.com/halloween-cookies-walthamstow-village/)

Ingrédients

175 gr de beurre non salé // 200 gr de sucre en poudre // 2 gros oeufs // 1 c. à café d'extrait de vanille // 1 c. à café de levure en poudre // 1 c. à café de sel // 500 gr de farine (+ pour fariner le plan de travail)

Mode d'emploi

- Dans un récipient creux, mélanger le beurre ramolli au sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et incorporer les œufs et l'extrait de vanille
- Dans un autre récipient, mélanger la farine, la levure et le sel et incorporer au mélange précédent.

  (Attention ! La boule de pâte obtenue que vous avez pétrie peut coller aux doigts : pas grave car vous farinerez plus tard votre plan de travail !)
- Façonner deux boules de pâte à légèrement aplatir et les placer une bonne heure dans le réfrigérateur, enveloppées dans du film alimentaire.
- Préchauffer le four à 180°C (= Thermostat 4)
- Fariner votre plan de travail puis poser votre premier disque de pâte que vous saupoudrez de farine avant de l'aplatir au rouleau à pâtisserie jusqu'à obtenir une épaisseur de 5 mm environ.
- A l'aide de vos emporte-pièces typiques d'Halloween, former vos cookies et les déposer sur votre plaque de four recouverte de papier sulfurisé en prenant soin de bien les espacer.
- Enfourner durant 8 à 12 mn : **le pourtour des cookies doit être juste doré.**
- Sortir votre première fournée et laisser refroidir sur une grille puis poursuivre jusqu'à épuisement des ingrédients.
- Décorer avec un glaçage (à faire soi-même ou à acheter tout prêt)

HAPPY HALLOWEEN !